

NUMERO27 DEL 5 OTTOBRE

Per un problema tecnico molti lettori non hanno ricevuto la newsletter della scorsa settimana. La rinviando scusandoci dell'inconveniente.

MASSIGNANO: SUCCESSO PER BIO E TIPICO IN PIAZZA

Buon successo per la terza edizione di "Bio & Tipico in piazza", l'evento dedicato al biologico organizzato dal comune di Massignano (AP) il 29 e 30 settembre scorsi. Oltre alla consueta Mostra mercato di prodotti biologici e dell'artigianato tipico locale, nelle due giornate si sono svolte varie iniziative. Segnaliamo due laboratori, uno sul lavoro del vasaio e l'altro, chiamato "Cresci...aBio", dedicato alla pizza biologica e organizzato con l'Associazione Marchigiana dei Pizzaioli.

Interessanti le dimostrazioni di lavorazione tradizionale della lana e del cotone, curate dalla fattoria Lu Mucchiu di San Benedetto. Sabato 29 si è svolto il convegno "Bere Bio...logico, no?", organizzato dall'Assessorato all'agricoltura della provincia di Ascoli Piceno. Protagonisti della due giorni di Massignano in particolare i prodotti della Filiera Corta Picena e tante aziende biologiche certificate da Suolo e Salute. (261)

FESTEGGIATI I 25 ANNI DI "VITA IN CAMPAGNA"

Il gruppo editoriale veronese Informatore Agrario della famiglia Rizzotti ha festeggiato, in questi giorni, i venticinque anni di vita di "Vita in Campagna", la molto diffusa testata mensile dedicata agli agricoltori amatoriali ed alle piccolissime aziende agricole. Creata nel 198x dal fondatore dell'azienda Alberto Rizzotti, che ancora la dirige con il condirettore Giorgio Vincenzi, "Vita in Campagna" ha ottantamila abbonati e oltre duecentomila lettori. La rivista è il frutto di un azzecato mix di buone idee e rigore tecnico che rendono la divulgazione delle informazioni molto seria. A questo si sottomettono volentieri i numerosi collaboratori che, insieme al fondatore, al condirettore e ai vertici dell'azienda - Elena e Giovanni Rizzotti - hanno festeggiato il primo mezzo secolo di vita. Le regole per redigere gli articoli - ha raccontato il direttore - sono raccolte in un "vangelo di 24 punti che ognuno deve rispettare prima che sia apposto il fatidico visto si stampi". Il giornale è in continua espansione. Da parecchi anni il mensile dedica in ogni numero una sezione alle tecniche dell'agricoltura e della zootecnia biologica. (262)

ROMA: CONVEGNO "LA DIFESA DELLE COLTURE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA"

Il convegno si svolgerà il 16 ottobre prossimo a Roma nell'ambito del programma "Attività di sostegno a favore dell'agricoltura biologica", finanziato dal Mipaaf e realizzato dal Cra - Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale. L'incontro è un momento di confronto tra tutti gli operatori del biologico per evidenziare i punti critici nella difesa delle principali colture frutticole, orticole e cerealicole e fornire indicazioni utili e strategie d'intervento per il loro superamento. Durante il convegno sarà presentato il volume "La Difesa delle Colture in Agricoltura Biologica", risultato dei lavori della Commissione Consultiva "Protezione delle Piante e delle Produzioni in Agricoltura Biologica". Il volume è scaricabile nel sito del Sinab [www.sinab.it] nella sezione News; nello stesso sito, nella sezione Appuntamenti, si trova il programma del convegno. Per la partecipazione al convegno www.ispave.it [fonte Sinab] (263)

PROBER, IL NUOVO SITO INTERNET

è stato completamente rinnovato il sito Internet di Prober, l'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna. Interessante la sezione "Osservatorio dei prezzi", dedicata alla consultazione delle quotazioni dei prezzi dei principali prodotti da agricoltura biologica rilevati sui mercati. Da qui è possibile accedere alla rilevazione dei prezzi dei prodotti biologici, elaborata da Prober; alle Borse Merci dei cereali da agricoltura biologica della Piazza di Bologna (Ager) e di

Milano (Associazione Granaria); alla Borsa merci dei prodotti ortofrutticoli biologici della Piazza di Bologna. Non mancano i link ai principali progetti di Prober, come Mangiocarnebio, BioBenessere, BioHabitat. (264)

ISMEA, RAPPORTO SU PREZZI E CONSUMI DOMESTICI DEI PRODOTTI BIO

E' stato pubblicato dall'Ismea il rapporto sui prezzi all'origine e sui consumi domestici dei prodotti biologici per il secondo trimestre 2007. Dal rapporto risulta che nel primo semestre 2007 gli acquisti domestici di prodotti bio confezionati hanno superato i 164 milioni di euro, facendo registrare un incremento dell'8,9% rispetto allo stesso periodo del 2006. Per quanto riguarda l'andamento nelle quattro macroaree geografiche, si osserva una crescita degli acquisti nelle regioni settentrionali, mentre arretrano Centro-Sud e isole. Rispetto ai canali di commercializzazione, emerge che a crescere sono tutti i canali, eccetto il dettaglio tradizionale. (265)

BIOFIERA A ROMA: LA SECONDA EDIZIONE DALL'11 AL 14 OTTOBRE

Dopo il grande successo della prima edizione, torna la Biofiera, l'evento interamente dedicato all'agricoltura biologica nel Lazio. Come lo scorso anno, ad ospitare la manifestazione sarà il Parco della Resistenza di Roma, nella zona dell'Aventino, dall'11 al 14 ottobre 2007. La Direzione regionale di Suolo e Salute sarà presente con un suo stand durante tutta la manifestazione. Presenti anche l'associazione dei produttori Terra Sana Lazio e numerose aziende agricole biologiche controllate da Suolo e Salute, come Biolà con il suo distributore mobile di latte crudo biologico, che l'anno scorso ottenne grande successo tra i visitatori. La Biofiera sarà presentata dall'assessore all'agricoltura della regione Lazio, Daniela Valentini, presso l'Enoteca Regionale Palatium di via Frattina martedì 9 ottobre alle ore 12. (266)

MIELI DEI PARCHI: PREMIATO IL MILLEFIORI DI CRISTIAN BORSI

Il miele millefiori dell'apicoltura Fratelli Borsi di Cristian Borsi di Garbugliaga, piccolo paese dell'Alta Val Di Vara, è stato uno dei sedici mieli premiati nel III Concorso nazionale dei Miel dei Parchi d'Italia. Il concorso si è svolto nei giorni scorsi all'Aquila, sotto l'egida della Camera di Commercio, della Federparchi e della Fai (Federazione apicoltori italiani). L'apicoltura Fratelli Borsi è un'azienda biologica certificata da Suolo e Salute che si trova nel territorio del Parco naturale regionale di Montemarcello Magra. Gli altri mieli premiati arrivano da parchi di tutto il territorio italiano: dal Parco del Gran Sasso, dai Monti Sibillini, dalle isole Egadi, dal Parco Fluviale del Po, dal Parco Regionale La Mandria. Il miele biologico di Cristian Borsi aveva già ottenuto un primo Oscar lo scorso anno al concorso nazionale di Montalcino. (267)

IL CONSIGLIO AGRICOLO UE ADOTTA NUOVE REGOLE PER IL LATTE

E' stata chiamata la miniriforma del settore del latte quella approvata il 26 settembre scorso dal Consiglio dei ministri europei dell'agricoltura. I regolamenti corrispondenti sono il 1152 ed il 1153 del 2007. Tra i cambiamenti più importanti, che entreranno in vigore nel 2008, segnaliamo: 1) un aiuto economico di 18,15 euro per ogni 100 kg di latte distribuito nelle scuole; 2) nella Unione Europea potranno essere commercializzate tre categorie di latte da consumo: latte scremato con un massimo dell'1,5% di materie grasse; latte parzialmente scremato con tasso di grasso tra il 1,5 e l'1,8%; latte intero con un massimo del 3,5% di materie grasse; 3) norma sulle percentuali (minimo 34%) di proteine del latte in polvere prodotto nell'UE, in allineamento con le norme internazionali; 4) semplificazione delle regole di acquisto del burro; 5) soppressione degli aiuti allo stoccaggio privato di crema di latte e di latte scremato in polvere; 6) definizione della qualità del burro; 7) abolizione della presentazione obbligatoria di un certificato d'importazione. [fonte www.ice.it] (268)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

CNR, NUOVI STRUMENTI

RAZZE ZOOTECNICHE DELLE MARCHE: gli allevatori delle Marche hanno tempo fino al 12 novembre per chiedere i contributi regionali per due razze zootecniche a rischio di estinzione: il Cavallo del Catria e la Pecora Sopravissana.

CELIACHIA, COME SCOVARE IL GLUTINE NASCOSTO: una nuova tecnica diagnostica elaborata dal Cnr di Napoli permetterà di identificare questa proteina, presente nei cibi freschi, preconfezionati e surgelati ma anche nei medicinali e persino sulla colla di buste e francobolli. Si ridurranno, così, i rischi per la salute dei celiaci. (269)

NUMERO 28 del 16 ottobre

FEDERBIO: “APRIRE SUBITO I BANDI PER L'AGROAMBIENTE”

UE: APPROVATI I PROGRAMMI DI SVILUPPO RURALE DI CAMPANIA, FRIULI E LIGURIA

A NOCI (BA) IL DECIMO RADUNO DEL CAVALLO MURGESE

SARDEGNA: PIANO TRIENNALE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ALIMENTI, LE STAR DELLA TV

DA EUREPGAP A GLOBALGAP

ROMANIA: SOVVENZIONI AGRICOLE A RISCHIO FRODI

BIOLIFE 2007: A BOLZANO LA IV FIERA DEL PRODOTTO BIOLOGICO

PER RISPARMIARE CI SONO I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI LATTE

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

FEDERBIO: “APRIRE SUBITO I BANDI PER L'AGROAMBIENTE”

“Il caos sull'avvio della nuova programmazione dello sviluppo rurale rischia di penalizzare l'agricoltura biologica, l'unica misura dei Psr per cui le regioni possono aprire con tranquillità i bandi, anche in attesa dell'approvazione definitiva del piano da parte della UE”. Lo ha detto Paolo Carnemolla, presidente della FederBio. “Solo alcune regioni - spiega Carnemolla - hanno già aperto i termini per la presentazione delle domande anche per l'annata in corso, nonostante l'Agea abbia prorogato i termini al 31 ottobre. Le risorse non spese potranno essere recuperate negli anni successivi ma in alcuni territori si rischia che la tardiva apertura dei bandi penalizzi proprio le aziende più esposte con gli investimenti ed i costi di produzione e certificazione. La FederBio - conclude Carnemolla - continua a chiedere al ministero e alle regioni l'apertura di un tavolo nazionale che recuperi una strategia di sistema paese per lo sviluppo del settore biologico attraverso le risorse dello sviluppo rurale”. (271)

UE: APPROVATI I PROGRAMMI DI SVILUPPO RURALE DI CAMPANIA, FRIULI E LIGURIA

Il Comitato per lo Sviluppo Rurale dell'Unione Europea ha convalidato i programmi di sviluppo rurale 2007-2013 per vari paesi, tra cui l'Italia. Sono stati accettati i programmi presentati dalle seguenti regioni: Campania (1,882 miliardi di euro a cui il FESR-Fondo europeo per lo Sviluppo Rurale contribuisce con 1,082 miliardi di euro); Friuli-Venezia Giulia (247 milioni di euro di cui 109 dal FESR) e Liguria (277 milioni di euro di cui 106 milioni dal FESR). [fonte www.ice.it] (272)

A NOCI (BA) IL DECIMO RADUNO DEL CAVALLO MURGESE

Si svolge a Noci (BA), presso il Foro Boario, dal 25 al 28 ottobre il X raduno del Cavallo Murgese. La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione regionale del Cavallo Murgese. Tra i sostenitori della manifestazione anche Suolo e Salute. Nel programma esposizione di esemplari di cavalli di razza Murgese di ogni età, spettacoli equestri, sfilata per le vie di Noci di cavalli a sella e cavalli ad attacchi, degustazione di prodotti delle Murge. (273)

SARDEGNA: PIANO TRIENNALE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

La giunta regionale sarda ha approvato un programma triennale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica che utilizza i 767mila euro del Fondo statale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica che spettano alla regione. Il piano prevede interventi di servizio alle aziende e di informazione dei consumatori che, in sinergia con il Piano di sviluppo rurale 2007-2013, dovrebbero costruire un'identità peculiare del comparto sino alla costituzione della Filiera delle produzioni biologiche. Il programma di spesa prevede: 1) studi di settore per 20mila euro; 2) assistenza tecnica e divulgazione per 297mila euro; 3) informazione, attività di sensibilizzazione e divulgazione della qualità del prodotto biologico per 450mila euro. Il programma sarà attuato assegnando le risorse finanziarie all'Agenzia Laore che realizzerà gli interventi con il coinvolgimento delle organizzazioni e delle associazioni dei produttori. Uno specifico gruppo di lavoro si occuperà del monitoraggio dell'attuazione del Programma e dell'individuazione di nuove azioni e sinergie per lo sviluppo del settore. [fonte Assessorato agricoltura regione Sardegna] (274)

ALIMENTI, LE STAR DELLA TV

Non sono i reality show (in netta crisi) né i campioni dello sport. Sono gli alimenti le vere star della televisione italiana. Un terzo della pubblicità televisiva in Italia, infatti, riguarda i prodotti alimentari. È questo il risultato di un monitoraggio fatto dall'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del Cnr di Avellino. L'indagine fa parte del progetto di educazione alimentare nelle scuole "TV: madre o matrigna". Uno degli obiettivi è quello di studiare se veramente la pubblicità televisiva degli alimenti aumenti il rischio di obesità e sovrappeso, come sostengono anche gli esperti dell'Iom (Institute of medicine) degli Stati Uniti, dopo l'esame di 123 studi scientifici sull'argomento. Tra settembre 2006 e luglio 2007 sono state monitorate 250 ore di programmazione su 8 canali televisivi a diffusione nazionale; un monitoraggio analogo è stato fatto anche negli Stati Uniti. "Su 6.085 spot il 30% era dedicato alla promozione di alimenti o bevande. Ai primi posti snack dolci (18%), alimenti di tipo "funzionale" con proprietà benefiche per la salute (12%) e bevande alcoliche (12%)" spiega Gianvincenzo Barba del Cnr. Del biologico, ovviamente, non si hanno notizie. Un'altra conferma, se ce ne fosse bisogno, della concorrenza spietata con cui devono scontrarsi gli alimenti sani e di qualità, come quelli biologici. Dal confronto con la realtà degli Stati Uniti emerge che oltre oceano ci sono molti più spot di fast food e catene di ristorazione, mentre sono nettamente minori gli spot sulle bevande alcoliche. [fonte Almanacco della Scienza Cnr www.almanacco.rm.cnr.it] (275)

DA EUREPGAP A GLOBALGAP

EurepGAP è lo standard adottato dalla grande distribuzione europea in collaborazione con i produttori agricoli. Grazie all'importanza e alla riconoscibilità acquisite a livello internazionale, EurepGAP ha cambiato denominazione. Infatti, dal 7 settembre scorso EurepGAP è diventato GlobalGAP, operando ora su base mondiale. EurepGAP nasce circa dieci anni fa su base volontaria, per iniziativa dei retailer europei e dei produttori agricoli. In dieci anni dalla sua introduzione, rivolta inizialmente all'Europa, lo standard ha visto crescere la sua influenza con l'allargamento anche ad altri paesi extraeuropei, con marchi equivalenti come ChileGAP, ChinaGAP, KenyaGAP,

MexicoGAP ecc. Lo standard comprende oggi 80mila produttori certificati in almeno ottanta paesi, in Europa, America, Africa e Asia. [fonte www.globalgap.org] (276)

ROMANIA: SOVVENZIONI AGRICOLE A RISCHIO FRODI

Le dimissioni del ministro dell'agricoltura rumeno, Decebal Remes, dopo la sua implicazione in uno scandalo messo in gran risalto dai media locali, hanno suscitato preoccupazione da parte della Commissione Europea. Nelle scorse settimane la Romania aveva già ricevuto un serio monito: potrebbe perdere quest'anno oltre 100 milioni di euro di sovvenzioni europee (pari al 25% dei finanziamenti stabiliti), se non risolverà entro un mese i problemi legati al sistema amministrativo e di controllo dei pagamenti verso gli agricoltori. In discussione c'è il funzionamento carente dell'Agenzia dei pagamenti e Intervento nell'Agricoltura (APIA) che gestisce i fondi per i pagamenti diretti ad ettaro per i possessori di terreni agricoli. La situazione delle sovvenzioni è monitorata con un sistema elettronico utilizzato da tutti i paesi UE, chiamato Sistema Integrato per la Gestione ed il Controllo (IACS). Sembra che in diversi casi i terreni non siano stati registrati in modo adeguato; sono state inoltre riscontrate irregolarità nelle immagini digitali dei terreni nonché nelle richieste di sovvenzioni, con duplicazioni di richieste per lo stesso terreno o comunicazione di dati falsi per ottenere maggiori sovvenzioni. Per quest'anno la Romania dovrebbe ricevere dalla UE 440 milioni di euro per i pagamenti diretti agli agricoltori. [fonte ICE Bucarest] (277)

BIOLIFE 2007: A BOLZANO LA IV FIERA DEL PRODOTTO BIOLOGICO

Si svolge a Bolzano dal 2 al 4 novembre Biolife, la fiera interamente dedicata ai prodotti biologici, giunta alla sua quarta edizione. A Biolife i visitatori avranno la possibilità di entrare in contatto diretto con produttori e agricoltori, per conoscere da vicino e apprezzare i metodi di coltivazione e la cura posta nella lavorazione dei prodotti. Lo stile di vita biologico sarà messo in primo piano e comunicato ad un pubblico sensibile e aperto verso queste tematiche. Non a caso, secondo il recentissimo rapporto "Ecosistema urbano 2007", realizzato da Legambiente e Il Sole 24 Ore, Bolzano è la città più ecosostenibile in Italia. Nel 2006 Biolife ha visto la partecipazione di 168 espositori e oltre cinquemila visitatori. Da segnalare che da questa edizione la fiera apre le porte alla biocosmesi certificata, creando un'area dedicata in cui le aziende del settore potranno presentarsi non solo al pubblico, ma anche ad operatori di hotel, centri benessere, beauty farm, centri d'estetica ecc. Per maggiori informazioni visitare il sito www.biolife.bz (278)

PER RISPARMIARE CI SONO I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI LATTE

È on line sul sito della Coldiretti un primo elenco dei distributori automatici di latte esistenti in Italia. Una soluzione semplice e sicura che fa contenti tutti: i consumatori, che risparmiano in media il 40% rispetto al prezzo pagato comunemente in commercio, e gli allevatori, che riescono a recuperare una parte consistente del valore aggiunto del loro latte. Molti di questi distributori offrono anche latte biologico, anche se l'elenco pubblicato nel sito non sempre specifica questo aspetto fondamentale. Un esempio per tutti, la ditta Biola di Roma (www.biola.it), certificata da Suolo e Salute, che per prima ha utilizzato un distributore mobile di latte crudo bio, presente in molti mercati rionali e in tanti appuntamenti della Capitale. Per consultare l'elenco dei distributori <http://www.coldiretti.it/Distributori%20latte%20Coldiretti.pdf> (279)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

IL VINO BIOLOGICO A EAT PARADE: domenica 28 ottobre, alle 18,45, il vino biologico sarà su Eat Parade, la rubrica del Tg2 per chi vuol bere bene e mangiar sano. Nel servizio, realizzato dalla giornalista Lucia Buffo, si parlerà dei vini biologici con Marco Carpineti, titolare dell'omonima azienda vitivinicola di Cori (Latina), certificata da Suolo e Salute, e con Pier

Francesco Lisi, ideatore del sito www.ilvinobiologico.it. Eat Parade, a cura di Bruno Gambacorta, va in onda su RAI 2 la domenica alle 18,45 e, in replica, lunedì 29 e domenica 4 novembre alle 6,15 circa di mattina. (280)

NUMERO29 DEL 31 OTTOBRE

È UFFICIALE: IL CIBO BIOLOGICO È MIGLIORE

NASCE L' ASSOCIAZIONE DEI NEGOZI BIOLOGICI SPECIALIZZATI

“VITA IN CAMPAGNA”: IL SOMMARIO DEL NUMERO DI NOVEMBRE

GERMANIA: NIENTE TAGLI PER IL BIOLOGICO

SAVONA: CONTRIBUTI PER LA CERTIFICAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO

AGRITURISMO: GLI ADDETTI SONO SEMPRE PIU' VECCHI

ASCOLI, UNA PROVINCIA A TUTTO BIO

A GENOVA IL GUSTO DELLA SALUTE

BIO&DYNAMICA: APPUNTAMENTO CON I VINI BIODINAMICI E BIOLOGICI A

MERANO

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

È UFFICIALE: IL CIBO BIOLOGICO È MIGLIORE

Non ha dubbi il professor Carlo Leifert, coordinatore del più grande studio mai realizzato sulla qualità dei cibi biologici (Quality Low Input Food [www.qlif.org](http://www qlif.org)): gli alimenti biologici sono più nutrienti. I cibi biologici hanno più antiossidanti dei chimici. Nel latte queste differenze sono notevoli, con il 50-80% di antiossidanti in più. Nelle verdure come lattuga, cipolle, pomodori o cavoli il vantaggio è del 20-40%. Lo studio, coordinato dall'università di Newcastle, è durato quattro anni ed è stato finanziato dall'Unione Europea con fondi per 18 milioni di euro. I risultati definitivi arriveranno nel 2008, ma il verdetto sembra certo. Sono state coltivate diverse varietà di frutta e verdura e sono state allevate delle vacche, confrontando metodi chimici e biologici. Le prove sono state fatte in giro per tutta l'Europa, per tenere conto delle differenze regionali. Le differenze più nette sono proprio nel latte. Quello biologico può contenere fino al 60% in più di antiossidanti e acidi grassi utili di quello convenzionale. Secondo Leifert, è importante ora capire perché si verificano queste differenze e che cosa nel sistema produttivo biologico riesce a determinare questi cambiamenti. (281)

NASCE L' ASSOCIAZIONE DEI NEGOZI BIOLOGICI SPECIALIZZATI

Nascerà domenica 4 novembre alle 11 a Bologna (sede FederBio, via Marconi 71) l'Associazione Negozi Bio, che assocerà i negozi biologici specializzati. I negozi specializzati, sottolineano i promotori dell'associazione, rappresentano l'anello della filiera più importante nella possibilità di comunicazione con il consumatore finale. Oggi, però, quando si parla di biologico ci si concentra sul mondo della produzione agricola, sui gruppi d'acquisto e sulla grande distribuzione, dimenticando la realtà di oltre mille veri e propri avamposti del biologico sul territorio. Per questo la nuova associazione dovrà esprimere la posizione dei dettaglianti specializzati negli ambiti in cui si prendono decisioni che li riguardano e intervenire nel dibattito pubblico. Per chiedere lo statuto dell'associazione e per ogni informazione negozi.bio@alice.it (282)

“VITA IN CAMPAGNA”: IL SOMMARIO DEL NUMERO DI NOVEMBRE

E' uscito il numero di novembre di “Vita in Campagna”. Il mensile presenta come al solito un sommario ricco e articolato. Umberto Grigolo spiega perché recuperare e valorizzare le antiche

varietà di cereali e parte presentando il mais Marano del Veneto. Tra gli altri temi: la ricostruzione dei muretti a secco; le varietà di olivo adatte ai climi con inverni freddi; il turismo rurale sulle strade della Fontina valdostana. Completano il numero le risposte ai lettori e le rubriche. Tra gli argomenti richiesti dai lettori, da segnalare le autorizzazioni per aprire un museo della civiltà rurale. Per consultare il sommario del numero

http://www.vitaincampagna.it/ita/riviste/vitincam/vic1107/sommario_num.asp (283)

GERMANIA: NIENTE TAGLI PER IL BIOLOGICO

Il parlamento federale tedesco ha frenato il piano del ministro dell'agricoltura Seehofer che voleva tagliare i fondi all'agricoltura biologica. Il progetto è stato duramente attaccato dai socialisti della Spd, dai verdi e dalle associazioni agricole. Il mercato del biologico tedesco sta esplodendo, con una crescita del 15% rispetto allo scorso anno, e le aziende tedesche non riescono a far fronte alle richieste. Dal 2002 le sovvenzioni aiutano ad affrontare il passaggio dall'agricoltura tradizionale a quella biologica, oltre ad incentivare la commercializzazione. Anche regioni e comuni hanno stanziato fondi per questo scopo. La decisione di non tagliare queste sovvenzioni sembra ormai definitiva. [fonte Frankfurter Rundschau / Rassegna Estera Agra Press] (284)

SAVONA: CONTRIBUTI PER LA CERTIFICAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO

La Camera di commercio di Savona ha aperto un bando di concorso per favorire gli investimenti delle piccole e medie imprese (comprese quelle agricole) della provincia, finalizzati all'acquisizione delle certificazioni volontarie di processo e di prodotto. Tra le certificazioni ammesse ci sono Eurepgap, ISO 9001, EMAS, ISO 14001, Ecolabel. Le domande di partecipazione al bando devono essere inviate, esclusivamente con raccomandata a/r, entro il 30 novembre 2007. Per informazioni e modulistica http://www.sv.camcom.it/IT/Page/t02/view_html?idp=214 (285)

AGRITURISMO: GLI ADDETTI SONO SEMPRE PIU' VECCHI

Gli operatori agrituristici sono sempre più vecchi. Nonostante proprio l'agriturismo sia una delle attività che più ha rinnovato l'immagine del produttore agricolo, evidentemente questo non basta per convincere i giovani. Il problema è stato al centro di un convegno che si è svolto a Siena, una delle province simbolo dell'agriturismo toscano ed italiano. "Non c'è ricambio per chi si occupa del settore ed è questo che vogliamo evidenziare - ha detto Vittoria Brancaccio, presidente nazionale di Agritunist - Deve passare il concetto che lavorare nei campi non è denigrante. C'è bisogno di conoscenze, di tecnologia, di qualità". Il problema non riguarda solo l'Italia ma tutta l'Europa, dove l'età media di chi lavora nei campi è di 56,1 anni, un'età in cui in tanti altri settori si è alle soglie della pensione. La quota dei giovani conduttori con meno di 35 anni non va oltre il 7% e scende al 4% in Italia. Negli ultimi dieci anni l'invecchiamento del settore agricolo, e di conseguenza agrituristico, è ancora aumentato: l'età media è passata da 57,9 a 59 anni. L'unica fascia in crescita è quella anziana, con oltre 65 anni (+5,2%). (286)

ASCOLI, UNA PROVINCIA A TUTTO BIO

La provincia di Ascoli Piceno si caratterizza sempre di più per la sua attenzione al biologico e, in genere, alle tematiche ambientali. La scorsa settimana la provincia ha presentato la propria esperienza al seminario nazionale "Eco-Sportelli di tutta Italia... Unitevi!", tenutosi a Ferrara. L'assessore provinciale all'agricoltura, Avelio Marini, ha illustrato il progetto "Sportello della Filieracorta Picena" che ha favorito a livello locale la nascita di un sistema commerciale capace di mettere in relazione diretta i produttori biologici con i consumatori, anche attraverso l'organizzazione spontanea da parte di questi ultimi di gruppi di acquisto solidali (GAS). In questo modo vengono aboliti tutti quei passaggi e intermediazioni che nel canale tradizionale di vendita

portano a una lievitazione dei prezzi. “La Filieracorta è una sorta di volano - ha spiegato l’assessore Marini - da dove partono idee, iniziative come quella del Distretto di economia solidale del Piceno con il successivo lancio del Portale Etico Piceno”. Marini ha anche evidenziato altre iniziative sviluppate dall’Assessorato quali Catering-Bio, Acqua in brocca, il progetto per la prima pasta biologica picena (sviluppato insieme all’azienda Malavolta di Massignano, certificata da Suolo e Salute), la firma del protocollo sulle agroenergie. Spazio anche al tema del risparmio energetico, ambito in cui la provincia ha presentato la campagna RED (Risparmio-Energia-Domestica) con la distribuzione di circa un milione tra lampadine a basso consumo ed economizzatori idrici alle famiglie del Piceno. (287)

A GENOVA IL GUSTO DELLA SALUTE

Nel programma della quarta edizione della Scuola dei Sapori di Genova è stato organizzato il convegno “Il gusto della salute: ipotesi di un nuovo approccio del biologico nella ristorazione”. La tavola rotonda, finalizzata a promuovere e valorizzare l’agricoltura biologica, ha raccolto alcune testimonianze per ribadire l’importanza della ristorazione scolastica di qualità e dell’educazione alimentare. L’evento è stato organizzato nell’ambito di BioBenessere, il progetto promosso da Prober (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell’Emilia Romagna) e finanziato dall’Unione Europea e dall’Agea. La Scuola dei Sapori è la fiera nazionale dedicata esclusivamente alla scuola, all’università, alla ricerca e all’impresa. Tra i relatori dell’incontro, medici, dietologi, chef, cuochi e responsabili di mense scolastiche, tecnici di servizi catering e anche un preparatore atletico professionista. Secondo Paolo Carnemolla, presidente di Prober, l’evento è stata una tappa importante per conoscere le caratteristiche dei prodotti biologici al fine di promuoverne i consumi nelle scuole, tra docenti, genitori e giovani studenti. (288)

BIO&DYNAMICA: APPUNTAMENTO CON I VINI BIODINAMICI E BIOLOGICI A MERANO

Venerdì 9 novembre 2007 i vini biodinamici e biologici saranno protagonisti della terza edizione di Bio&dynamica, l’evento organizzato al Castel Katzenzungen di Prissiano, tra Merano e Bolzano. L’appuntamento si tiene nell’ambito delle manifestazioni del Merano International Wine Festival, che dal 10 al 12 novembre vedrà la cittadina altoatesina capitale dell’enogastronomia. Bio&dynamica è un’occasione importante per conoscere e assaggiare i vini biologici e biodinamici di circa 70 cantine provenienti da tutte le regioni d’Italia e anche da Francia e Slovenia. Tutte le informazioni per visitare la manifestazione e l’elenco delle cantine presenti si possono trovare su www.vino-biologico.blogspot.com/2007/10/vini-biodinamici-e-biologici-merano.html (289)

NOTIZIE BREVI E CURIOSITÀ

LA ZUCCA AD HALLOWEEN NON DECOLLA: anche se la festa anglossassone ha ormai preso piede anche in Italia, i consumi di zucca non mostrano picchi per questa occasione. L’aumento dei consumi è solo del 2-3%, per lo più grandi zucche comprate da ristoranti e locali per ornamento. La produzione nazionale è attestata intorno ai 600mila quintali ed il consumo è distribuito in tutto l’anno.

IL TESTO UNIFICATO SUL BIOLOGICO: continua l’esame in sede referente alla Commissione agricoltura della Camera. Nell’ultima riunione è stato nominato un comitato ristretto. (290)